

MPS International Ltd. Spółka z o.o.

## KARTA CHARAKTERYSTYKI

Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.

**Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 1 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

### 1. Identyfikacja substancji/mieszaniny i identyfikacja przedsiębiorstwa

1.1 Identyfikator produktu:

Nazwa handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

1.2 Istotne zidentyfikowane zastosowania substancji lub mieszaniny oraz zastosowania odradzane:

Mieszanina przeznaczona do:

- Alkaliczny środek do stosowania w przemyśle spożywczym, w kuchniach i gastronomi
- Rozpuszcza silne zabrudzenia olejowo-tłuszczowe i białkowe
- Delikatny dla czyszczonej powierzchni
- Przeznaczony do mycia ręcznego lub maszynowego

1.3 Dane dotyczące dostawcy karty charakterystyki:

MPS International Ltd.  
Ul. Bohaterów Warszawy 30  
75-211 Koszalin

Tel. 094 348 42 00  
fax. 094 347 05 30  
e-mail: [office@mps.koszalin.pl](mailto:office@mps.koszalin.pl)

1.4 Numer telefonu alarmowego:

Tel. 094 348 42 00 czynny w godzinach od 8:00 do 16:00 od poniedziałku do piątku  
Tel. 112

### 2. Identyfikacja zagrożeń

2.1 Klasyfikacja substancji lub mieszaniny:

Mieszanina została sklasyfikowana, oznakowana i pakowana zgodnie z dyrektywą 1999/45/EWG, która traci moc dnia 1 czerwca 2015r.

Zagrożenia dla zdrowia:

Nie dotyczy

Zagrożenia dla środowiska:

Nie dotyczy

2.2 Elementy oznakowania:

**MPS International Ltd. Spółka z o.o.**

## KARTA CHARAKTERYSTYKI

Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.

**Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 2 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

Zwroty określające warunki bezpiecznego stosowania:

S2 Chronić przed dziećmi

S25 Unikać zanieczyszczenia oczu

S26 Zanieczyszczone oczy przemyć natychmiast dużą ilością wody i zasięgnąć porady lekarza

S46 W razie połknięcia niezwłocznie zasięgnij porady lekarza – pokaż opakowanie lub etykietę

S51 Stosować wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach

S64 W przypadku połknięcia wypłukać usta wodą – nigdy nie stosować u osób nieprzytomnych

2.3 Inne zagrożenia:

---

### 3. Skład/informacja o składnikach

Składniki mieszaniny stwarzające zagrożenie:

Składnik	% wag.	Nr CAS	Nr WE	Klasyfikacja zgodnie z dyrektywą 1999/45/WE		Klasyfikacja zgodna z rozporządzeniem 1727/2008		Numer rejestracji REACH
				Sym bol	Zwroty R	Kategoria	Zwrot wskazujący rodzaj zagrożenia H	
Izopropanol	1-4	67-63-0	200-661-7	Xi; F	R36, R67, R11	Flam. Liq. 2; Eye Irrit. 2; STOT SE 3	H225; H319; H336	---
Metakrzemian sodu	1-4	10213-79-3	229-912-9	C	R34, R37	Skin Irrit. 1B; STOT SE 3; Met. Corr. 1	H314; H335; H290	01-2119449 811-37-XXXX
Sól czterosodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego	1 - 5	64-02-8	200-573-9	Xn; Xi	R20/22 ; R41	Acute. Tox. 4; Eye Dam. 1	H302; H332; H381	01-2119486 762-27-XXXX

Pełna treść zwrotów R i H zostały zamieszczone w punkcie 16

**MPS International Ltd. Spółka z o.o.**

## **KARTA CHARAKTERYSTYKI**

*Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.*

**Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 3 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

### **4. Środki pierwszej pomocy**

#### 4.1 Opis środków pierwszej pomocy:

##### *Po narażeniu inhalacyjnym:*

Wyprowadzić poszkodowanego na świeże powietrze, zapewnić spokój, okryć kocem. Przy trudnościach z oddychaniem podać tlen lub zastosować sztuczne oddychanie. Tlen może być podawany przez wykwalifikowany personel. Wezwać pomoc lekarską.

##### *W wyniku kontaktu ze skórą:*

W razie kontaktu ze skórą zdjąć zanieczyszczone ubranie. Miejsca narażone na kontakt z mieszaniną obficie zmyć letnią wodą. W wyniku wystąpienia podrażnień skontaktować się z lekarzem.

##### *W wyniku kontaktu z oczami:*

W razie konieczności wyjąć szkła kontaktowe. Przemyc oczy przez co najmniej 15 min. W przypadku pojawienia się bólu, zaczerwienienia, łzawienia należy natychmiast skontaktować się z okulistą.

##### *Po połknięciu:*

W razie spożycia nie należy wywoływać wymiotów. Wypłukać usta dużą ilością wody. Skonsultować się ze specjalistą, który ustali potrzebę dalszego postępowania.

#### 4.2 Wskazania dotyczące wszelkiej natychmiastowej pomocy lekarskiej i szczególnego postępowania z poszkodowanym:

##### *Wskazówki dla lekarza:*

Zaleca się leczenie objawowe (według symptomów).

### **5. Postępowanie w przypadku pożaru**

Usunąć niepowołane osoby. Zbiorniki dotknięte pożarem gasić dostępnymi środkami gaśniczymi patrz poniżej. Zapobiec wnikaniu produktu do kanalizacji. Wylany, nie palący się produkt trzymać z dala od źródła zapłonu.

#### 5.1 Środki gaśnicze:

Odpowiednie środki gaśnicze: piany średnie i ciężkie, proszki gaśnicze, dwutlenek węgla, woda.

#### 5.2 Szczególne zagrożenia związane z substancją lub mieszaniną:

---

#### 5.3 Informacje dla straży pożarnej:

MPS International Ltd. Sp. z o.o.

**MPS International Ltd. Spółka z o.o.**

## **KARTA CHARAKTERYSTYKI**

*Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.*

### **Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 4 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

W przypadku pożaru zakładać izolacyjne aparaty oddechowe z niezależnym źródłem powietrza i kombinezony ochronne odporne na ogień.

#### **6. Postępowanie w przypadku niezamierzonego uwolnienia do środowiska**

6.1 Indywidualne środki ostrożności; wyposażenie ochronne i procedury w sytuacjach awaryjnych:  
Unikać zanieczyszczenia skóry i oczu. Używać rękawic i okularów ochronnych. Nie wdychać oparów/aerozoli.

6.2 Środki ostrożności w zakresie ochrony środowiska:  
W przypadku zagrożenia niekontrolowanym uwolnieniem do środowiska nie dopuścić do przedostania się mieszaniny do kanalizacji, wód powierzchniowych, wód gruntowych i do gleby. Zablokować i zamknąć dostęp do obszaru zagrożonego. Utworzyć strefę bezpieczeństwa. Zabezpieczyć studzienki kanalizacyjne. Zlikwidować wyciek: zamknąć dopływ cieczy, uszczelnić uszkodzone opakowanie, umieścić w szczelnym opakowaniu ochronnym.

6.3 Metody i materiały zapobiegające rozprzestrzenianiu się skażenia i służące do usuwania skażenia:  
Rozlaną mieszaninę zebrać chemicznie obojętnym absorbentem (suchy piasek, ziemia okrzemkowa uniwersalny środek pochłaniający) do szczelnego, oznaczonego pojemnika na odpady. Zebrany odpad przekazać do uprawnionego odbiorcy, który posiada odpowiednie zezwolenie w zakresie gospodarowania odpadami. W przypadku dużego wycieku miejsce gromadzenia się cieczy obwałować i przepompować do odpowiednich pojemników.

#### **7. Postępowanie z substancjami i mieszaninami oraz ich magazynowanie.**

7.1 Środki ostrożności dotyczące bezpiecznego postępowania:  
Nie jeść, nie pic i nie palić tytoniu w czasie pracy z mieszaniną. Nie wdychać oparów/ aerozoli. Stosować wentylację pomieszczenia. Unikać kontaktu ze skórą i oczami.

7.2 Warunki bezpiecznego magazynowania, łącznie z informacjami dotyczącymi wszelkich wzajemnych niezgodności:  
Płyn o stężeniu eksploatacyjnym powinien być przechowywany w oryginalnych, szczelnie zamkniętych opakowaniach, w suchym, chłodnym pomieszczeniu. Opakowania powinny być ustawione pionowo. Nie przechowywać wraz ze środkami spożywczymi.

7.3 Szczególne zastosowanie(-a) końcowe:

Mieszanina przeznaczona do:

- Alkaliczny środek do stosowania w przemyśle spożywczym, w kuchniach i gastronomii
- Rozpuszcza silne zabrudzenia olejowo-tłuszczowe i białkowe
- Delikatny dla czyszczonej powierzchni
- Przeznaczony do mycia ręcznego lub maszynowego

MPS International Ltd. Spółka z o.o.

## KARTA CHARAKTERYSTYKI

Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z późn. zmianami.

### **Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 5 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

#### **8. Kontrola narażenia/środki ochrony indywidualnej**

Zapewnić wentylację w pomieszczeniach zamkniętych: nawiewno-wywiewna.

##### 8.1 Parametry dotyczące kontroli:

Składnik	Nr CAS	Normatyw	Wartość	Jednostka
Alkohol izopropylowy	67-63-0	NDS	900	mg/m <sup>3</sup>
		NDSch	1200	mg/m <sup>3</sup>

Wg. Rozporządzenia MPiPS z dn. 29 listopada 2002; Dz.U.Nr 217, poz. 1833 z późniejszymi zmianami

##### 8.2 Kontrola narażenia:

###### *Indywidualne środki ochrony*

Myć ręce przed i po pracy z mieszaniną. Unikać kontaktu ze skórą i oczami. Trzymać z dala od żywności, napojów i pasz. Nie spożywać posiłków, nie pić ani nie palić tytoniu podczas stosowania mieszaniny. Po pracy dokładnie umyć ręce.

###### *Ochrona oczu i twarzy*

---

###### *Ochrona rąk*

Rękawice ochronne gumowe.

###### *Ochrona skóry*

Ubranie i obuwie ochronne.

#### **9. Właściwości fizyczne i chemiczne**

1. Postać fizyczna	ciecz
2. Barwa	żółty
3. Zapach	cytrusowy
4. Rozpuszczalność w wodzie	dobra, miesza się z wodą we wszystkich zakresach stężeń
5. Lepkość	nie dotyczy
6. pH	11,0 – 12,0 ; 20° C
7. Gęstość	1,010 - 1,030 g/cm <sup>3</sup> ; 20° C

#### **10. Stabilność i reaktywność**

##### 10.1 Reaktywność:

Produkt jest stabilny w normalnych warunkach użytkowania i przechowywania.

MPS International Ltd. Spółka z o.o.

## KARTA CHARAKTERYSTYKI

Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.

### **Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 6 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

#### 10.2 Stabilność chemiczna:

Produkt jest stabilny w normalnych warunkach użytkowania i przechowywania.

#### 10.3 Możliwość wystąpienia niebezpiecznych reakcji:

Nie są znane w zalecanych warunkach magazynowania i stosowania.

#### 10.4 Warunki, których należy unikać:

---

#### 10.5 Materiały niezgodne:

---

### **11. Informacje toksykologiczne**

#### 1.1 Informacje dotyczące skutków toksykologicznych:

Składnik	Nr CAS	Dawka	wartość	Jednostka
Alkohol izopropylowy	67-63-0	LD50 <sub>skóra</sub> (dla 100% izopropanolu)	>2000	mg/kg
		LD50 <sub>doustnie</sub> (dla 100% izopropanolu)	>2000	mg/kg
		LD50 <sub>wdychanie</sub> (dla 100% izopropanolu)	powyżej 5	mg/l

#### Działanie żrące/drażniące

- Oczy: powoduje podrażnienie
- Skóra: nie działa drażniąco

#### Działanie uczulające:

- Skóra: nie działa uczulająco (świnka morska test dla 100% izopropanolu)
- Wdychanie: brak danych

Składnik	Nr CAS	Dawka	wartość	Jednostka
Metakrzemian sodu	10213-79-3	LD50 <sub>skóra</sub> (królik)	>5000	mg/kg
		LD50 <sub>doustnie</sub> (szczur)	1152 - 1349	mg/kg
		LD50 <sub>wdychanie</sub> (szczur)	>2,06	mg/m <sup>3</sup>

#### Działanie żrące/drażniące

- Oczy: żrący
- Skóra: żrący
- Drogi oddechowe: pył silnie drażni drogi oddechowe

Działanie uczulające na drogi oddechowe lub skórę: nie działa uczulająco

Działanie mutagenne: brak dowodów na działanie genotoksyczne, wyniki testów in vitro negatywne

MPS International Ltd. Spółka z o.o.

## KARTA CHARAKTERYSTYKI

Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.

### **Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 7 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

Działanie rakotwórcze: brak dowodów wskazujących zagrożenie

Działanie szkodliwe na rozrodczość:

- działanie na rozrodczość: NOAEL (szczur) >159 mg/kg/d
- toksyczność rozwojowa: NOAEL (mysz) >200 mg/kg/d

Działanie toksyczne na narządy docelowe – narażenie jednorazowe: drogi oddechowe – podrażnienie

Działanie na narządy docelowe – narażenie powtarzalne: NOAEL (szczur/doustnie) 227 mg/kg/d, NOAEL (mysz/doustnie) 260 mg/kg/d

Zagrożenie spowodowane aspiracją: nie sklasyfikowano

Składnik	Nr CAS	Dawka	wartość	Jednostka
Sól czterosodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego	64-02-8	LD50 <sub>doustnie(szczur)</sub>	>2000	mg/kg
		LC50 <sub>wdychanie</sub>	1000-5000	mg/m <sup>3</sup> /6h (OECD 403)

Działanie żrące/drażniące:

- Skóra – nie drażni (królik)
- Oczy – drażni (królik)

Działanie uczulające na drogi oddechowe lub skórę: nie działa uczulająco

Działanie mutagenne: większość wyników przeprowadzonych badań nie wykazało działania mutagennego w testach in vitro ora in vivo

Rakotwórczość: brak danych

Działanie szkodliwe na rozrodczość: Badania na zwierzętach nie wykazały działania uszkadzającego płód, przy dawce, która nie jest toksyczna dla osobników w wieku rozrodczym.

Substancja toksyczna dla organów lub układów – Narażenie jednokrotne: nie stwierdzono zagrożenia dla organów docelowych w wyniku narażenia jednorazowego

Substancja toksyczna dla organizmów lub układów – Narażenie powtarzalne: w badaniach na zwierzętach nie zaobserwowano żadnych skutków ujemnych po powtarzalnym narażeniu.

#### Skutki zdrowotnego narażenia miejscowego mieszaniny:

Brak danych dotyczących mieszaniny. Oceny dokonano na podstawie składników wchodzących w skład mieszaniny.

- Wdychanie: może podrażnić górne drogi oddechowe. Może powodować kaszel, uczucie duszności.
- Kontakt ze skórą: może działać drażniąco na skórę. Dłuższy lub powtarzający się kontakt może powodować podrażnienie lub zaczerwienienia
- Kontakt z oczami: może działać drażniąco na oczy

#### **12. Informacje ekologiczne**

Zagrożenia dla środowiska:

MPS International Ltd. Spółka z o.o.

## KARTA CHARAKTERYSTYKI

Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.

### **Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 8 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

Mieszanina nie jest sklasyfikowana jako niebezpieczna dla środowiska. Nie dopuścić do przedostania się ścieków, wód i gleby.

#### 12.1 Toksyczność:

Brak danych dotyczących mobilności w środowisku, biodegradacji oraz bioakumulacji mieszaniny. Oceny dokonano na podstawie składników wchodzących w skład mieszaniny.

Składnik	Nr CAS	Metoda	Wartość	Jednostka
Alkohol izopropylowy	67-63-0	LC50 <sub>ryby(Leuciscusidusmelanolus)</sub>	>100	mg/l/48h
		EC50 <sub>rozwielitki(Daphniamagna)</sub>	>100	mg/l/48h
		EC50 <sub>alg(Scenedesmussubspicatus)</sub>	>100	mg/l/75h

Składnik	Nr CAS	Metoda	Wartość	Jednostka
Metakrzemian sodu	10213-79-3	LC50 <sub>ryby(Brachydanioreio)</sub>	210	mg/l/96h
		EC50 <sub>algi/cyjanobakterie(Scenedesmussubspicatus)</sub>	207; >345,4	mg/l/72h
		EC50 <sub>dafnia(Daphniamagna)</sub>	1700	mg/l/48h

Sól czterosodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (100%) Nr CAS: 64-02-8

Toksyczność ostra dla ryb: LC50>100 mg/l/96h (Lepomis macrochirus). (OPP 72-1 (EPA-Wytyczne), statyczny) Stężenie nominalne. Produkt nie był badany. Poniższe stwierdzenia opierają się na produktach o podobnej strukturze i składzie.

Toksyczność ostra dla bezkręgowców wodnych: EC50>100 mg/l/48h (Daphniamagna) (DIN 38412 część 11, statyczny) Stężenie nominalne. Produkt nie był badany. Poniższe stwierdzenia opierają się na produktach o podobnej strukturze i składzie.

Toksyczność ostra dla roślin wodnych: EC50>100 mg/l/72h (stopień wzrostu; Scenedesmus obliquus (Dyrektywa 88/302/EWG, statyczny) Stężenie nominalne.

Toksyczność ostra dla mikroorganizmów/działanie na osad czynny: EC20>500 mg/l/30min. (Osad aktywny, komunalny) (Wytyczne OECD 209, wody) Stężenie nominalne. Przy odpowiednim wprowadzeniu niewielkich stężeń do biologicznej oczyszczalni ścieków nie należy spodziewać się zakłóceń rozkładu osadu czynnego.

Produkt nie był badany. Poniższe stwierdzenie opierają się na produktach o podobnej strukturze i składzie.

Toksyczność chroniczna dla ryb: NOEC>=36,9 mg/l/35d (Brachydanioreio) (OECD-Metoda 210, Przelew) Dane dotyczące działania toksycznego odnoszą się do stężenia ustalonego metodą analityczną. Produkt nie był badany. Poniższe stwierdzenia opierają się na produktach o podobnej strukturze i składzie.

Toksyczność chroniczna dla bezkręgowców wodnych: NOEC 25 mg/l/21d(Daphniamagna) (OECD Guideline 211, badanie semi-statyczne) Stężenie nominalne. Produkt nie był badany. Poniższe stwierdzenia opierają się na produktach o podobnej strukturze i składzie.



**MPS International Ltd. Spółka z o.o.**

## **KARTA CHARAKTERYSTYKI**

*Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.*

### **Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 9 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

Toksyczność dla organizmów żyjących w glebie: LC50 156 mg/kg/14d (Eiseniafoetida) (Wytyczne OECD 207, sztuczna gleba) Produkt nie był badany. Poniższe stwierdzenia opierają się na produktach o podobnej strukturze i składzie.

#### 12.2 Trwałość i zdolność do rozkładu:

Brak danych dotyczących mieszaniny. Podane informacje dotyczą składników mieszaniny:

Izopropanol: ulega w znacznym stopniu procesowi biodegradacji: >70% po 10 dniach

Metakrzemian sodu: substancja nieorganiczna. Rozpuszczalne krzemiany, po rozcieńczeniu, ulegają szybkiej depolimeryzacji do cząstek nie do odróżnienia od naturalnej rozpuszczalnej krzemionki. Łączą się z jonami CA, MG, Fe, Al. I innymi tworząc nierozpuszczalne związki podobne do składników naturalnych gleb.

Sól czterosodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego: trudno ulega biodegradacji (według kryteriów OECD)

#### 12.3 Zdolność do biokumulacji:

Brak danych dotyczących mieszaniny. Podane informacje dotyczą składników mieszaniny:

Izopropanol – Log Pow – 0,05

Metakrzemian sodu: nie stwarza zagrożenia bioakumulacji – substancja nieorganiczna

Sól czterosodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego: współczynnik biokoncentracji ustalono ok. 1,8 (28 dni)

#### 12.4 Mobilność w glebie:

Brak danych

Sól czterosodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego: nie paruje z powierzchni wody do atmosfery. Adsorpcja na cząsteczkach fazy stałej gleby nie jest przewidywana.

#### 12.5 Wyniki oceny właściwości PBT i vPvB:

Mieszanina nie zawiera składników uważanych za toksyczne trwałe w środowisku ani ulegające bioakumulacji (PBT) oraz uważanych za bardzo trwałe w środowisku i ulegających dużej bioakumulacji (vPvB).

#### 12.6 Inne szkodliwe skutki działania:

Metakrzemian sodu: produkt alkaliczny – działa miejscowo na ekosystem wrażliwy na zmiany pH.

### **13. Postępowanie z odpadami**

**MPS International Ltd. Spółka z o.o.**

## **KARTA CHARAKTERYSTYKI**

*Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.*

**Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 10 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

13.1 Metody unieszkodliwiania odpadów:

Najlepszym sposobem postępowania z odpadami jest przekazanie do uprawnionego odbiorcy posiadającego zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie gospodarowania odpadami.

Wszelkie praktyki dotyczące usuwania muszą być zgodne ze wszystkimi lokalnymi przepisami. Nie wyrzucać do kanałów ściekowych, do ziemi, zbiorników wodnych.

### **14. Informacje dotyczące transportu**

Mieszaninę należy przewozić dowolnymi krytymi środkami transportu.

Nie jest materiałem niebezpiecznym w rozumieniu przepisów RID i ADR przy zalecanym sposobie pakowania.

### **15. Informacje dotyczące przepisów prawnych**

Ustawodawstwo:

1/ Ustawa z dnia 25 lutego 2011r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz.U. 2011, Nr 63, poz.322)  
2/ Rozporządzenie (WE) nr 1907/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosownych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH), utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, Zmieniającego dyrektywę 1999/45/WE oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 793/93 i rozporządzenie Komisji (WE) nr 1488/94, jak również dyrektywę rady 76/769/EWG i dyrektywę Komisji 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/WE i 2000/21/WE.

3/ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin, zmieniające i uchylające dyrektywy 67/548/EWG i 1999/45/WE oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 (Dz. Urz. UE L 353 z 31 grudnia 2008r.)

4/ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1336/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 648/2004 w celu dostosowania go do rozporządzenia (WE) nr 1272/2008 w sprawie klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin (Dz. Urz. UE L 354 z 31 grudnia 2008r.)

5/ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 4 września 2007r. zmieniające rozporządzenie w sprawie kryteriów i sposobu klasyfikacji substancji i preparatów chemicznych (Dz. U. z 2007r. Nr 174, poz.1222)

6/ Rozporządzenie Ministra zdrowia z dnia 5 marca 2009r. zmieniające rozporządzenie w sprawie kryteriów i sposobu klasyfikacji substancji i preparatów chemicznych (Dz. U. z 2009r. Nr 43 poz. 353)

7/ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 września 2005r. w sprawie wykazu substancji niebezpiecznych wraz z ich klasyfikacją i oznakowaniem (Dz. U. z 2005r. Nr 201, poz. 1674)

8/ Rozporządzenie Ministra Zdrowie z dnia 5 marca 2009r. w sprawie oznakowania opakowań substancji niebezpiecznych i preparatów niebezpiecznych oraz niektórych preparatów chemicznych (Dz. U. z 2009r. Nr 53, poz. 439)

9/Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001r. o odpadach (tekst pierwotny: Dz. U. z 2001r. Nr 62, poz. 628, tekst jednolity: Dz. U. z 2007r. Nr 39, poz. 251)

10/ Ustawa z dnia 11 maja 2001r. o opakowaniach i odpadach opakowaniowych (tekst pierwotny: Dz. U. z 2001r. Nr 63, poz. 638, tekst jednolity: Dz. U. z 2003r Nr 7, poz. 78)

**MPS International Ltd. Spółka z o.o.**

## **KARTA CHARAKTERYSTYKI**

*Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z póź. zmianami.*

### **Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych**

Strona 11 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

11/ Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 27 września 2001r. w sprawie katalogu odpadów (Dz. U. z 2001r. Nr 112, poz. 1206)

12/ Ustawa z dnia 11 maja 2001r. o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie depozytowej Dz. U. z dn. 22 czerwca 2001r. Nr 63, poz. 639)

13/ Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001r. Prawo ochrony środowiska (Dz. U. z 2001r. Nr 62, poz. 627) z póź. zmianami)

14/ Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 29 listopada 2002r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. z 2002r. Nr 217, poz. 1833 z późniejszymi zmianami)

15/ Rozporządzenie (WE) nr 648/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 31 marca 2004r. w sprawie detergentów

16/ Rozporządzenie (WE) nr 907/2006 z dnia 20 czerwca 2006r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 648/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie detergentów w celu dostosowania jego załączników III i VII

17/ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 551/2009 z dnia 25 czerwca 2009r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 648/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie detergentów w celu dostosowania załączników V i VI do tego rozporządzenia (odstępstwo dotyczące środków powierzchniowo czynnych)

### **16. Inne informacje**

#### Treść zwrotów R zamieszczonych w punkcie 3 Karty charakterystyki:

- R11 – Produkt wysoce łatwopalny
- R20/22 – Działa szkodliwie na drogi oddechowe i po połknięciu
- R34 – Powoduje oparzenia
- R36 – Działa drażniąco na oczy
- R37 – Działa drażniąco na drogi oddechowe
- R41 – Ryzyko poważnego uszkodzenia oczu
- R67 – Pary mogą wywoływać uczucie senności i zawroty głowy

#### Treść zwrotów H zamieszczonych w punkcie 3 Karty charakterystyki:

- H225 – Wysoce łatwopalna ciecz i pary
- H290 – Może powodować korozję metali
- H302 – Działa szkodliwie po połknięciu
- H314 – Powoduje poważne oparzenia skóry oraz uszkodzenia oczu
- H319 – Działa drażniąco na oczy
- H332 – Działa szkodliwie w następstwie wdychania
- H336 – Może wywoływać uczucie senności lub zawroty głowy
- H335 – Może powodować podrażnienie dróg oddechowych
- H381 – Powoduje poważne uszkodzenie oczu

**MPS International Ltd. Spółka z o.o.**

## **KARTA CHARAKTERYSTYKI**

*Opracowana na podstawie: Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie REACH z późn. zmianami.*

**Nazwa Handlowa: PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni  
gastronomicznych**

Strona 12 z 12

Data sporządzenia: 17-01-2012

Wydanie I

Poniższe informacje są opracowane w oparciu o bieżący stan wiedzy i dotyczą produktu w postaci, w jakiej jest stosowany. Dane dotyczące tego produktu przedstawiono w celu uwzględnienia wymogów bezpieczeństwa, a nie zagwarantowania jego szczególnych właściwości. W przypadku, gdy warunki stosowania produktu nie znajdują się pod kontrolą producenta, odpowiedzialność za bezpieczne stosowanie produktu spada na użytkownika.

Niniejsza karta charakterystyki opracowana została na podstawie obowiązujących przepisów. Dokument opracowany został nakładem firmy MPS International Ltd. Sp. z o.o. na podstawie danych pochodzących z kart charakterystyki dostarczonych przez producentów składników mieszaniny.